

Début du projet EDD : légumes lontan et circuit alimentaire court

Depuis le mois de mars de cette année le projet EDD (Éducation au Développement Durable) du Réseau d'Éducation Prioritaire (REP) de Salazie sur les légumes lontan et circuit alimentaire court a démarré au collège Auguste Lacaussade.

Ce projet consiste à faire la promotion des légumes lontan auprès de la population du Cirque et d'encourager les circuits courts alimentaires dans le cadre du développement durable.

Ce projet est soutenu par la Mairie de Salazie, le Conseil Départemental et le Parc National de la Réunion.

Ce projet se déroule en différentes étapes sur une durée de trois ans.

Étape 1 : le défrichage des serres du collège (mars 2023)

Le référent EDD du collège, Mr Millescamp avec les éco-délégués ont entrepris dans un premier temps de défricher les serres du collège qui n'étaient plus exploitées afin par la suite d'y planter des légumes lontan.



Étape 2 : la plantation des légumes lontan (avril 2023)

Avec le concours du Conseil Départemental, des parents venant du Case d'Ilet à Vidot ainsi que d'autres venant de la Maison Départementale de Salazie sont venus assister les éco-délégués du collège pour planter différents légumes lontan dans les deux serres.

Les premiers légumes devraient être récoltés d'ici quatre mois.

Ont été plantés essentiellement des légumes lontan dont les plants sont grimpants. Il a été pris le parti de cultiver comme on le faisait lontan, à savoir sans intrants chimiques et en utilisant comme tuteur des éléments naturels comme les bambous.



Étape 3 : La cuisine des parents (avril 2023)

Pour faire la promotion des légumes lontan, il est important de voir comment on peut les cuisiner afin de reproduire ensuite les recettes et prendre du plaisir à les manger à tout âge. Pour ce projet il a été fait appel à Mr Manoro, gîteur à Hell Bourg et Président de l'association Pays d'Accueil de Salazie. Cuisinier professionnel, il est passionné par son métier et la mise en valeur de la cuisine traditionnelle et patrimoniale. Il a l'habitude de travailler avec les légumes lontan et son implication auprès des parents dans ce projet était tout à fait naturelle.

Ainsi et désormais, une fois par mois, le collège accueille les parents volontaires pour cuisiner des légumes lontan avec Mr Manoro et apprendre des recettes originales qui seront à la fin du projet synthétiser dans un recueil accessible à tous.

Dans le but de sensibiliser le plus grand nombre, des élèves, des parents, des agriculteurs, des restaurateurs, des politiques seront invités par la suite à déguster ces recettes et inciter le grand public à prendre goût aux légumes lontan.

Pour cette première cuisine des parents animée par Mr Manoro, le menu était le suivant :

- Daube citrouille à l'ancienne avec chapelure
- Sauté de margoze
- Poulet baba figue
- Riz safran
- Rougail tomate zarbuste pistache
- Fruit à pain sucré confiture carambole.

Petit conseil du chef :

- ***Pour enlever l'amertume du tanin du baba figue, il est conseillé la veille de mettre à tremper dans de l'eau et du vinaigre le baba figue découpé en lamelle.***
- ***Le fruit à pain épluché et découpé cuira à feu moyen dans un mélange de crème fraîche, lait concentré, cannelle, extrait de vanille.***



Les parents en commis de cuisine



Le chef Manoro devant les fourneaux !

Par la suite dès que les légumes plantés dans les serres du collège pourront être récoltés, ce sont ces derniers qui seront cuisinés avec les parents, afin de mettre en avant les circuits alimentaires courts c'est-à-dire le moins de distance et d'intermédiaires de la production d'un produit à sa consommation.

La prochaine cuisine des parents aura lieu le lundi 5 juin.

Étape 4 : Exposition circuit alimentaire court (mai 2023)

La prochaine étape du projet sera réalisée par les éco délégués du collège qui vont proposer une exposition sur les circuits alimentaires courts en allant voir ce type d'action auprès de deux partenaires du Parc National titulaires de la marque « Esprit Parc ». Le premier partenaire est un producteur de légumes loin de Mare à Vieille Place et le deuxième partenaire est un restaurateur à Hell Bourg. En visitant ces deux partenaires qui alimentent un circuit alimentaire court à Salazie les éco délégués auront matière pour comprendre et exposer ce thème.

Le Coordonnateur REP A.Lacaussade

Pierre Barbier